

RAVIOLES BASILIC ET CARPACCIO DE TOMATES



4 personnes



10 - 15 minutes de
préparation



2 minutes
de cuisson



Facile



Ingrédients



400 gr de Ravioles
basilic



4 Tomates



2 Mozzarella Di
Buffala



1 filet de vinaigre
balsamique



1 filet d'huile d'olive



1 pincée de sel



Préparation

Faire chauffer un grand volume d'eau (dans une marmite).

Lorsque l'eau est frémissante, plonger les raviolis dans l'eau (pendant 2 min si surgelées et 1 min si fraîche).

Les égoutter à l'aide d'une écumoire.

Laver les tomates, les couper en fines tranches, les déposer dans une assiette, les assaisonner de sel et d'un filet de vinaigre balsamique et d'huile d'olive.

Refroidir les raviolis sous un filet d'eau froide et déposer sur les tomates.

Ajouter quelques morceaux de Mozzarella Di Buffala Bon appétit !!!



N'hésitez pas à nous envoyer
vos propres recettes et photos
à contact@mesravioles.fr !